



El Guardian De La Viña Viñedo Singular

Esta es la exclusiva edición de 1.956 botellas del vino que Pago de Larrea elabora con la uva del Viñedo Singular de la cosecha 2020.

Es nuestra viña más especial.

Plantada en 1979 en la falda del monte Miralobueno, en Elciego, está vigilada por el pequeño guardaviñas que recuerda y homenajea a nuestro padre y fundador, Luis Javier Larrea.

DATOS TÉCNICOS:

Grado alcohólico: 14%.

Variedad: Tempranillo 100%

Crianza: 12 meses en barrica y posterior maduración en botella.

Temperatura de consumo: de 17 A 20°C.

NOTAS DE CATA:

Vino con una intensa y deliciosa carga aromática que entremezcla la fruta roja y los frutos del bosque propios del tempranillo. Mineral y con notas de monte bajo, es la pura expresión del *terroir* de nuestro Viñedo Singular adornado con notas especiadas de su respetuosa crianza en barrica. En boca se manifiesta como un vino complejo y elegante con una acidez equilibrada que realza la sensación de frescura. Largo y agradable post gusto. Marida con carnes rojas y blancas, jamón y otros embutidos, quesos semi y curados, platos de cuchara y la cocina mediterránea en general.

